Jean-Pierre Guyon

장-피에르 귀용

Philosophy

2000년대에 유기농 농법으로 전환했다. 포도 재배와 양조에 clarity를 가져오기 위해 2009년에 ECOCERT 전환 기간을 거쳐 2012년에 유기농 인증을 받았다. 유기농 농법에 대한 존경에 따라나무가 자율적으로 자랄 수 있는 환경을 마련해주는 편이다. 주변 환경을 보존하며 매년 나무가 스스로질병에 대한 면역력을 높일 수 있게끔 한다. 이를 위해서는 예측이 중요하다. 매년 각 구획에서 포도 나무로의 해충이나 부패에 대해 예방적 활동을 지속해야한다. 그렇기 때문에 싹이 돋는 시기에 최대한 가까이 전지 작업을 하며 수액 흐름을 존중하고 토양 쟁기질, 불필요한 순 제거, 포도를 덮어 생장을 방해하는 잎사귀 제거, 공기와 빛이 대류할 수 있도록 위쪽 가지치기, 생산량 제한 등 포도가최대한 건강하게 자랄 수 있는 환경을 조성한다. 자연에 인간의 간섭이 필요할 때는 월력(lunar cycle)을 따른다. 달이 지구에 미치는 영향에 대해충분히 인지하고 있기에 과일, 꽃, 뿌리, 잎에 해당하는 날에 필요한 조치를 취한다. 이러한 조치를 취할 때는충분한 고려를 거친 뒤 취한다.

오이디움(oidium)이나밀듀(midew)와 같은 민꽃식물의 질병에 맞서기 위해 황과 구리를 사용한다. 수확이 다가오며 정기적으로 각 구획 별로 포도를 테이스팅하며 수확일을 결정한다. 이를 통해 완벽하게 익은 시기를 판단할 수 있다. 수확을 할 때는사람이 일일이 전지 가위로 잘 익은 과일만을 선별하여 수확한다.

Vinificationof our red wines

포도가 와인으로 변하는 과정에서 간섭은 최소화한다. 각 탱크 별로포도 송이를 조심스럽게 쌓는데 그 이유는 100% 전 송이 발효 방식을 사용하며 이산화황을 넣지 않기때문에 컨트롤이 까다롭기 때문이다. Pied de cuve를 준비해 발효가 자연적으로 빠르게 일어날수 있도록 한다. 각 탱크는 자연 효모의 영향을 받으므로 각 뀌베는 각 토양과 연관되어 있다. 알코올 발효 시에는 자연이 모든 것을 다 하게 한다. 단 하나 간섭하는것은 효모에 산소를 주입해주는 펌핑 오버(Pumping over) 작업이다. 펌핑 오버가 껍질을 부수고 스템이 발전하는 정도에 따라 펀칭 다운(Punchingdown)을 더 하기도 한다. 목적은 알들을 부드럽게 파쇄하여 당을 추출해 알코올 발효가지속되게 함에 있다. 알코올 발효가 끝나면 머스트는 와인이 되고 탱크에서 꺼낼 때가 되었다. 프리 런 주스는 다른 통에 보관하며 마흐(포도 껍질)은 따로 압착 과정을 거쳐 압착 주스를 얻는다. 이는 추후에 테이스팅을통해 프리 런 주스로 만든 와인에 첨가될 수 있다. 이후 와인은 베럴 숙성을 시작하며 봄이 오며 온화해진기후가 박테리아 활동을 촉진시켜 젖산 발효가 진행된다. 장 피에르 귀용은 부르고뉴 와인 베럴 생산자들과긴밀한 관계를 유지하고 있다. 와인의 아로마를 결정해줄 토스팅을 결정하는 과정에 이들 또한 참여한다. 와인은 228리터 부르고뉴 와인 베럴에서 13개월 가량 숙성을 거친다. 베럴에 있는 동안 산소와의 상호작용을통해 미세-산화 현상을 거친다. 이는 특히 새 오크 베럴일때 더 활발하게 이뤄진다. 이러한 이유로 아펠라씨옹과 특히 와인의 구조감에 따라 새 오크 베럴의 비율이변하는 것이다.

Vinificationof our white wines

레드 와인과 같은 방식을 사용하며 머스트가 와인으로 변해가는 과정 동안 화이트 와인이 자신이 태어난 떼루아를최대한 드러낼 수 있게한다. 레드 와인과 같은 방식을 사용하며 머스트가 와인으로 변해가는 과정 동안화이트 와인이 자신이 태어난 떼루아를 최대한 드러낼 수 있게한다. 뉘-쌩-조르주 '레 자르지야' (Nuits-Saint-Georges'Les Argillats')는 피노 구주(Pinot Gouges)나 알비노 피노 누아(albino Pinot Noir)로 알려진 피노 블랑(Pinot Blanc)으로만들어진다. 이 품종은 1930년대에 앙리 구주(Henri Gouges)의 한 개 구획에서 발견된 피노 누아의 돌연변이 품종이다. 포도를 압착한 뒤 주스는 탱크에서 가볍게 불순물만 제거한 뒤 베럴에 들어가 알코올 발효를 시작한다. 228리터 오크 베럴에서 발효가 진행되며 낮은 온도를 유지해 신선한 과실 풍미의 표현을 최우선시 한다. 이 발효 작용은 가을과 겨울의 낮은 온도로 천천히 진행되어 수개월간 이뤄진다.봄철에 셀러가 따뜻해지면서 알코올 발효가 마무리되고 젖산 발효가 진행된다. 그 뒤 추가로수개월 동안 베럴 속에서 숙성되며 향신료와 토스트 풍미를 얻게 된다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750